

## żytnia ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **9.8**
- Styl **Rye IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **69.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 70C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	1.5 kg (28.4%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (66.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.22 kg (4.2%)	75 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (0.9%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II	0.02 kg (0.4%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	20 g	60 min	16.3 %
Gotowanie	Jarrylo	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	Jarrylo	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Jarrylo	40 g	7 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis